

RECETTE

# Carrot cake



Préparation **30 min + 45 min de cuisson**

Pour **8 personnes**

## Ingrédients

- 300 g de carottes râpées
- 1 petite pomme
- 180 g de sucre
- 120 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 80 g d'amandes en poudre
- 50 g de beurre
- 40 g de poudre de noisettes
- 40 g de graines de lin
- 40 g de chapelure
- 20 cl d'huile de tournesol
- ½ sachet de levure chimique
- 1 clou de girofle
- 1 demi citron
- un peu de cannelle en poudre
- sel

## Préparation

1. **Beurrez et chemisez le moule. Préchauffez le four à 180 °C.**
2. Mixez ensemble le clou de girofle, le sucre, l'huile, le lin, puis ajoutez les noisettes, les amandes, la farine, les carottes, la pomme, la cannelle, la levure, deux pincées de sel et la chapelure avant de mixer une seconde fois.
3. **Versez la préparation dans le moule et enfournez 45 minutes.** Laissez refroidir avant de démouler.
4. **Pour le glaçage, mélangez le beurre, le sucre glace, le jus de citron puis versez sur le gâteau. Laissez un peu sécher avant la dégustation. Bon appétit !**